



## 杜哈磨坊红葡萄酒 2011

### ■ 葡萄园特征

称谓: AOC Pauillac, 波尔多, 法国

波亚克产区位于波尔多以北约40公里处, 坐落在吉伦特河口的左岸。波亚克从吉伦特河口和源自中央高原、比利牛斯山脉的多样土壤之中受益良多, 将出色的天气、地质条件融于一身, 最终得以酿出品质冠绝之佳酿。

风土: 杜哈米隆的葡萄园几乎就是拉菲古堡在西侧的延伸, 位于与拉菲卡许阿德台地一脉相承的米隆坡地上。酒庄拥有76公顷的葡萄田。土壤为混有风成砂的细砾石, 下层土为第三纪的石灰岩。

### ■ 年份总结

2011年的气候很不寻常, 这让我们和技术团队一直保持谨慎, 且调动了他们的所有专业技能。

春季和夏季的角色发生了对调: 一个阳光尤为充足且干燥的春季, 造成了非比寻常的早熟; 之后的夏季有着一个缺乏阳光的7月, 以及一个比往常更为潮湿的8月。随后, 在准备采收时, 一场大冰雹于9月1日降临至波亚克北部和圣爱斯泰夫地区, 另采收计划有所变化。受影响的田块最先得到收获, 不过没有受到重大损失, 因葡萄已经完全成熟了!

### ■ 酿造工艺

拉菲罗斯柴尔德杜哈磨坊根据波尔多传统酿造工艺制成, 继除梗和破皮的工序后, 在水泥或不锈钢酒罐中发酵。发酵期间的温度被控制在30 °C。之后, 进行为期三周的浸渍, 定期淋皮, 从而确保逐步又柔和地提取出单宁。

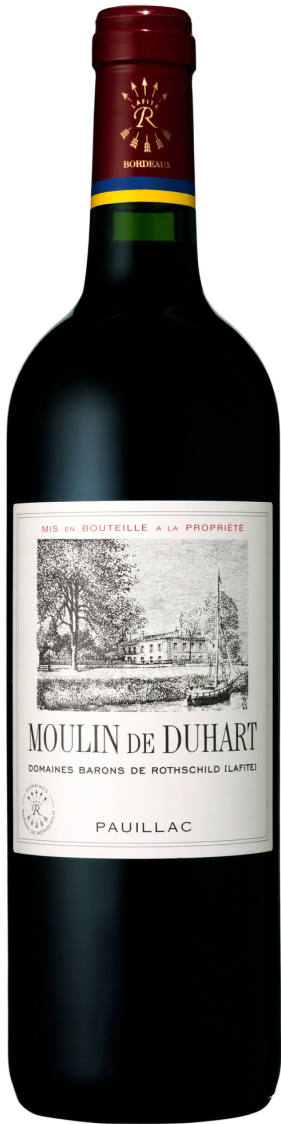
苹果酸乳酸发酵后, 葡萄酒被导入已陈过两款葡萄酒的法国橡木桶中, 开始10个月的陈酿。

### ■ 品酒笔记

鼻中充满花香, 是卡本妮苏维翁的特点。

有着黑色水果、桑椹的特点。口感直爽, 浓密。

尾香清新, 有着优美的圆润度。



### 技术信息

葡萄: 赤霞珠 52%, 梅洛 48%

产量: 47 hL/ha

酒精度: 12.5 % vol.

总酸度: 3.35 g/l